



Ligne direct : +212(0)6.65.68.99.39
Wattsapp : +212(0)6.65.68.99.39



yannickhochet.executifchef@gmail.com



Instagram: chef_hochet_yannick

YANNICK HOCHET

CHEF EXECUTIF-F&B

PRESENTATION

48 ans, CHEF étoilé en 2002 créatif, organisé, dynamique, rigoureux, patient et à l'écoute, je possède les compétences nécessaires pour superviser des brigades, dans les normes d'hygiène, de propreté et de sécurité. En effet, j'ai eu l'opportunité de diriger des établissements constitués de plusieurs points de vente et former des équipes jusqu'à 100 personnes, je me suis montré très efficace en tant que gestionnaire. De plus j'ai particulièrement apprécié transmettre mon savoir faire afin d'élaborer des plats complexes et raffinés dans la régularité. Enfin ma bonne condition physique, ma réactivité, mon sens du contact, ma présentation mais aussi ma ponctualité sont autant d'atouts qui ne manqueront pas de vous satisfaire au quotidien.

CHEF EXECUTIF

RESTOZAN Casablanca - 09-2022/a ce jour

1 Complexe de restauration 3 points de vente 800 couverts

«SHADE» cuisine international

«SUNSET» steak house New-Yorkais

«BOSPHORE» cuisine libanaises

PRÉ OPENNING HOTEL 5 ETOILES & SPA, 45 chambres en construction réunion de chantier et architect, agencement des cuisines pour 500 places assises

SOUS- CHEF EXECUTIF

LA CORNICHE BY PALMERAIS Casablanca 04-2021/09-2022

Ouverture de 3 points de vente dont :

«CHEZ LOLA» cuisine italienne gastronomique

«COCO LOUNGE» steak house New-Yorkais

«LOUNA» cuisine libanaises

Brigade de 90 cuisiniers, sur 7 points de ventes et une cuisine centrale, cuisine a thème internationale (espagnole, italienne, street food, libanaise, fusion asiatique, gastronomique française ducasse

Management des équipes, formation, élaboration des cartes, créations de recettes, testing, fiches techniques, pricing, recrutements

CHEF EXECUTIF

HOTEL ***** LES PEUPLIERS Courchevel- 02-2019/04-2021

Brigade de 18 cuisiniers, sur 2 point de vente, cuisine gastronomique

Management du restaurant, élaboration des cartes, créations de recettes avec une cuisine fraîcheur, incisive, punchy et gourmande

EXECUTIF CHEF - PROPRIETAIRE

RESTAURANT SAISONS D'AILLEURS 15/20 et 3 toques - Orleans - 04-2006/01-2019

JEUNE TALENT DE LA REGION CENTRE Gault et Millau 2006

Cuisine gastronomique moderniste, créative reconnue dans les guides et reconnu par mes pairs, équipe de 45 personnes

OUVERTURE DU CAFÉ DU THEATRE - 2017

Brasserie de luxe emblématique Orleanaise 350 places assises

PROFESSIONAL EXPERIENCE

DIPLOMES, CONCOURS

ECOLE JEAN FERRANDI- 1990/1992

CAP cuisine obtenu avec mention par alternance Chez monsieur Lempereur du restaurant « Le Chambord » a Neuilly sur seine

Formation classique avec des bases très solides

2002 Obtention 1 Étoile Michelin

2011 CANDIDAT MOF

PRESENTATION MOF Demi FINALISTE

Préparation et présentation au concours, expérience très enrichissante qui m'a permis de sortir de ma zone de confort et de fortifier mes bases de cuisine et d'organisation

CANDIDAT MEILLEUR MENU DE FRANCE

EMISSION TF1 - 2015

Concours de cuisine diffusé sur TF1 demi finaliste



CHEF EXECUTIF CONSULTANT
PRÉ OPENNING HOTEL W & SPA*** VERBIER 8 MOIS /2015**
 123 chambres et suites, 6 points de vente dont :
 «EAT-HOLA en collaboration avec SERGI AROLA»
 «CARVE» fusion asiatique
 «L'ARCTIC JUICE CAFÉ» street food
 «LE W LIVING ROOM» gastronomie moderniste
 «LE W KITCHEN» gastronomie italienne
 Mises en place et formation des équipes, (90 cuisiniers) pour
 Les 6 points de vente, le room service, respect des standart
 Hotellerie de luxe



CHEF EXECUTIF
CHATEAU DE BELLINGLISE (OISE) *** ET 1* Michelin - 01-2002/11-2005**

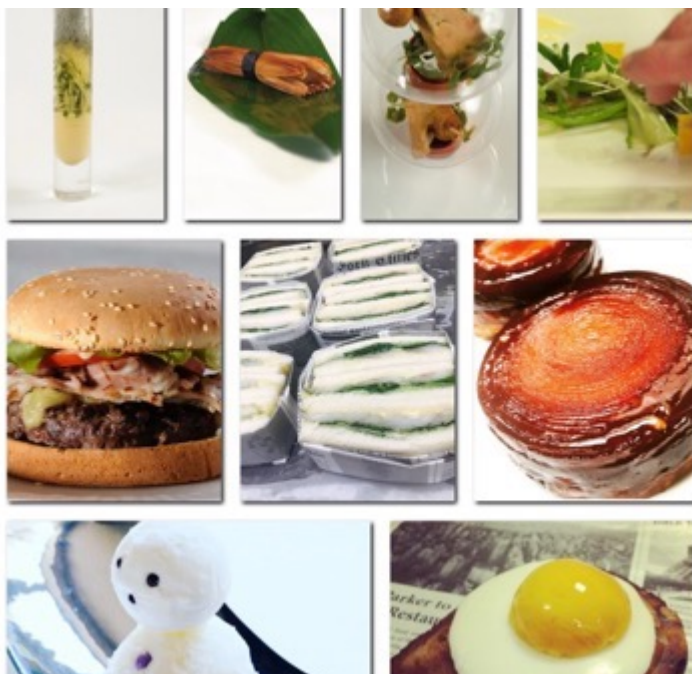
Gestion d'une brigade de 28 cuisiniers sur 3 poles,
 «le tilleul» restaurant gastronomique **1* michelin**
 «le jardin» brasserie
 «la piscine» snaking
 Banqueting, séminaire, mariage capacité 250 personnes.

SECOND DE CUISINE
RESTAURANT LA LORRAINE(Luxembourg) - 1996/2002
 Second du chef William BARTOCCETI
 Gestion de la cuisine et de la brigade 18 cuisiniers pour
 160 couvert par service

CHEF DE PARTIE
RELAIS BERNARD LOISEAU 3* MICHELIN- 1995/1996
 Gestion du garde manger et saucier

COMMIS DE CUISINE
LE JULES VERNE 1* M (PARIS) - 1994/1995
 Commis saucier sous les ordres d'ALAIN REX

COMMIS DE CUISINE
RESTAURANT JAMIN 3*M (PARIS) - 1992/1994
JOEL ROBUCHON
 Commis de joel Robuchon



Ouverture Structure 5*- ouverture points
 de vente gastronomique-italienne asiatique-
 libanaise-streetfood-marocaine-Relationnel
 -Management-Communication-
 informatique - Hygiène - HACCP - Gestion
 - Food cost - Techniques culinaires -

WASSIM LOTFY
CORNICHE BY PALMERAIS - 04-2021/09-2022
 +212 674-785858

ANIK SICON
CHÂTEAU DE BELLINGLISE - 2002/2005
 direction@chateaubellinglise.com
 (0033) 661245689

PATRICK BERTRON
RELAIS BERNARD LOISEAU - 1995/1996
 (0033) 380905353

